

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2004年11月18日 (18.11.2004)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2004/098315 A1

- (51) 国際特許分類: A23L 1/20 (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/005966
- (22) 国際出願日: 2004年5月6日 (06.05.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願2003-128250 2003年5月6日 (06.05.2003) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社扇食 (SENSHOKU INC.) [JP/JP]; 〒2360002 神奈川県横浜市金沢区鳥浜町1丁目1番地 Kanagawa (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 岩本 博明 (IWAMOTO, Hiroaki) [JP/JP]; 〒6460056 和歌山県田辺市芳養町990番地の10 Wakayama (JP).
- (74) 代理人: 小倉 正明 (OGURA, Masaaki); 〒1050004 東京都港区新橋5丁目13番4号YMG新橋ビル5階 Tokyo (JP).
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: RAW MATERIAL FOR FOOD CONTAINING SOYBEAN COMPONENT, FOOD CONTAINING SOYBEAN COMPONENT FROM THE RAW MATERIAL, AND PROCESS FOR PRODUCING THE FOOD CONTAINING SOYBEAN COMPONENT

(54) 発明の名称: 大豆成分含有食品の原料、該原料を使用した大豆成分含有食品、及び前記大豆成分含有食品の製造方法

(57) Abstract: A food containing soybean components that even at restoration to ordinary temperature after freeze-up (including lyophilization), exhibits smooth texture; a process for producing the food; and a raw material for the food. This food is produced by mixing with a soymilk liquid (a) not only a soymilk coagulant (b) capable of coagulating the soymilk liquid (a) and a gelling agent (c) capable of gelation of soybean curd components at cooling but also a thickening treatment agent (d) derived from yam belonging to Dioscoreacea and/or a thickening heat treatment agent (e) derived from cheese whey, optionally together with a shape loss preventing agent (f) derived from an animal protein, thereafter heating the mixture to coagulation temperature dependent on the soymilk coagulant (b) or higher and finally cooling the hot mixture.

(57) 要約: 凍結 (凍結乾燥を含む) 後に常温に復元した場合にあっても、なめらかな食感の大豆成分含有食品を提供する。(a) 豆乳類液に対して、(b) 上記の (a) 豆乳類液を凝固させる豆乳凝固剤と、(c) 冷却時に豆腐成分をゲル化固定させるゲル化剤とを混合すると共に、(d) ヤマノイモ科に属するイモ由来の増粘性処理剤及び/又は (e) チーズホエイ由来の増粘性熱処理剤を混合し、あるいはこれらにさらに (f) 動物性蛋白質由来の型崩れ防止剤の両処理剤を混合し、上記の (b) 豆乳凝固剤による凝固温度以上に加熱した後、冷却する。